| CONCEPTO DE LA REVISIÓN |
|---|
| |





## 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético destinado a usos médicos especiales, en polvo y de preparación instantánea.
Administración por vía oral.
No apto para uso parenteral.
Libre de gluten y exento de lactosa.

## 2. INDICACIONES

Para el tratamiento dietético de la regulación intestinal y potenciador del crecimiento de las bacterias beneficiosas para el intestino.
Primera mezcla de fibra fermentable con beneficios demostrados en la patología de enteritis rádica.

## 3. DOSIS

No puede ser utilizado como única fuente de alimentación. Se utilizará bajo supervisión médica.
La ingesta máxima de fibra recomendable para adultos en la dieta normal es de 32 g al día.
La adición de VEGENAT-med FIBRA Plus a la dieta deberá hacerse de forma gradual hasta alcanzar los requerimientos individuales.

## 4. INGREDIENTES

Fibra alimentaria (inulina y oligofructosa).

## 5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

| | |
|---|---|
| Humedad | < 5,0 % |

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|---|---|
| Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos | < 50 000 ufc/g |
| Enterobacterias | < 1 000 ufc/g |
| Escherichia Coli | Ausencia/g |
| Salmonella | Ausencia/30 g |
| Mohos y levaduras | < 300 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia/25 g |
| Estafilococos aureus | < 10 ufc/g |

## 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100 g de producto)

| **Información nutricional media** | | Por 100 g |
|---|---|---|
| **Valor energético** | kcal | 166 |
| | kJ | 695 |
| Proteínas | g | n.d.* |
| Hidratos de Carbono | g | 8,0 |
| de los cuales azúcares | g | 8,0 |
| Grasas | g | n.d.* |
| de las cuales saturadas | | n.d.* |
| Fibra alimentaria | g | 89,0 |
| Sodio | g | < 0,01 |

*n.d.: no detectado

## 8. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.
Controlado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (F.A.C.E.).

## 9. ENVASE

Sobres litografiados. Peso neto 6 g.

## 10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas que contienen 75 sobres. Peso neto 450 g.

## 11. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 36 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.
Cada vez que se utilice el producto, cerrar el envase inmediatamente, ya que el producto tiende a captar humedad.

## 12. MODO DE EMPLEO

Verter el contenido del sobre en 200 ml de agua a temperatura ambiente, remover hasta su completa homogeneización.
El producto también puede añadirse sobre cualquier alimento líquido (zumos, batidos, etc.) o semisólido (purés, cremas, etc.) a cualquier temperatura.

## 13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido mediante la preparación anterior con agua, presenta:

Color: Incoloro
Olor: Inodoro
Sabor: Ligeramente dulce
Textura: No modifica la consistencia del agua.

| REVISADO CALIDAD | APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA<br>*P.O.* |
|---|---|
| Firma: Responsable Calidad | Firma: Responsable Técnico |